

# ZANZARA

## CUCINA RACCOMANDATA

### ANTIPASTI

SANDWICH DI TARTARE DI SCOTTONA € 13  
senape di Meaux, capperi, scalogno, maionese di ostriche "Diamant'or Special"

UOVO SOUFFLÉ, QUINOA BURRO E PARMIGIANO, SALSA DI BIETOLE E TARTUFO € 12  
uovo bio fritto al pane panko, Parmigiano 36 mesi

POLPETTINE DI BOLLITO MISTO, BAGNETTO VERDE E PUNTARELLE € 11  
puntarelle alla Romana, melograno e prezzemolo

BIANCOMANGIARE DI BACCALÀ E CAVOLFIORE € 14  
baccalà mantecato, cavolfiore, bagna cauda, chips di polenta soffiata

STRACCHINO BIO STAGIONATO "CASALE NIBBI" SCOTTATO ALLA PIASTRA € 10  
radicchio Trevigiano all'aceto di lamponi, composta di cipolle

CARPACCIO DI MANZO MARINATO AL VINO ROSSO € 14  
insalatina di campo, crudo di Champignon, scaglie di Parmigiano Reggiano, cipolline al balsamico

CROSTINO DI BURRATA, CIPOLLA ROSSA E COLATURA DI ALICI € 9  
pane di Roscioli, burrata di Andria (2 pz.)

SFIZIO DI ALICI FRITTE AL PANKO € 9  
mayo di patate alle erbe

CARCIOFO ALLA GIUDIA € 8  
spuma di pecorino, olio alla menta

### PRIMI

FETTUCCHINE COTTE IN BRODO DI GALLINA BURRO E PARMIGIANO € 16  
burro di Normandia, Parmigiano Reggiano "oltre i 36 mesi"

AGNOLOTTI DEL PLIN DI BROCCOLO ROMANESCO, BUFALA E ACCIUGHE € 16  
aglio, olio Evo, peperoncino, caglio di latte di bufala, taralli alle acciughe

PASTA MISTA DI GRAGNANO PATATE, PROVOLA E COZZE € 14  
patate bio del casale Nibbi, provola di Agerola, basilico e cozze

SPAGHETTI "MANCINI" CON I POMODORINI DEL PIENNOLO DEL VESUVIO E BASILICO € 12  
aglio rosso, olio evo, basilico, pomodorini del Piennolo "L'Olivella"

BUCATINI "MANCINI" ALL'AMATRICIANA € 14  
guanciale Dol, pomodori pelati, Pecorino Romano Dop, pepe Jamaica

LASAGNA BIANCA AL RAGÙ DI CARCIOFI ROMANESCHI € 15  
salsa "Mornay", fiordilatte e chips di carciofi

### SECONDI

COSTATA DI PRUSSIANA "SAKURA" AL JOSPER, SALE MALDON E PEPE JAMAICA € 25  
salsa Bernese "La Zanzara"®

RIBS "BABY BACK" DI MAIALE AFFUMICATE AL JOSPER € 18  
coleslaw di sedano rapa, BBQ di prugne

ROLLÈ DI AGNELLO NOSTRANO CBT IN PORCHETTA € 20  
agnello abruzzese, salsa alla cacciatora, puntarelle alla Romana

PICANHA ALLA BRACE CIME DI RAPA E AGLIO NERO € 20  
tagliata di picanha Selezione "Yoza" CBT, salsa all'aglio nero e cime di rapa ripassate

ANATRA MATURATA ALLE 5 SPEZIE COTTA AL JOSPER € 24  
petto e coscia, chutney di zucca Hokkaido, salsa al mandarino, piccoli ortaggi al burro nocciola

CATALANA DI CROSTACEI DEL GIORNO € 28  
crostacei del giorno, patate, cipolla di Tropea, pomodorini, basilico e cuori di sedano

SALMONE DELLE ISOLE FÆR ØER ALLA BRACE E CAVOLO NERO € 20  
millefoglie di patate, crème fraîche all'erba cipollina

TRANCIO DI SPIGOLA, CARCIOFI, PATATE E SALSA ALLO CHAMPAGNE € 25  
spigola scottata al Josper alla "Maitre d'Hotel", carciofi saltati alla menta, patate fondenti

ACQUA POTABILE trattata e gassata (D.M. 25/2012) € 1,5  
ACQUA FILETTE IN BOTTIGLIA (Naturale e frizzante) € 2  
BIBITE € 4 / CAFFÈ € 2 / CAPPUCCINO € 3 / AMARI € 6

CESTINO DI PANE DEL FORNO ROSCIOLI  
Tipo Lariano a pasta acida, Tipo Genzano, Pizza bianca, Schiacciata  
PANE & SERVIZIO a persona € 2

SI AVVISA LA GENTILE CLIENTELA CHE NELLA NOSTRA ATTIVITÀ SONO PRESENTI ALLERGENI, PERTANTO SI INVITANO LE PERSONE ALLERGICHE E/O INTOLLERANTI A CHIEDERE INFORMAZIONI AL PERSONALE.  
"TUTTI I PRODOTTI ITTICI DESTINATI AD ESSERE CONSUMATI CRUDI SONO STATI SOTTOPOSTI A TRATTAMENTO BONIFICA PREVENTIVA SECONDO IL REG. CE 853/04"  
IN CUCINA E IN SALA USIAMO OLII EXTRA VERGINE DI OLIVA FRANTOIO GALLOTTI

(Volta pagina...) ➤

# LA GASTRONOMIA

	TAPAS	PORZIONE
JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA		
- RESERVA TORREÓN 42 MESI	€ 14	€ 24
- TORREÓN 36 MESI	€ 12	€ 20
tagliato al coltello, pan y tomate, olio evo		
CECINA DE LEON DE CASTILLA	€ 11	€ 18
pan y tomate, limone, olio evo		
UN ASSAGGIO DI TRE PROSCIUTTI TAGLIATI A COLTELLO		€ 22
Jamón Ibérico De Bellota Reserva Torreón 42 mesi, Jamón Ibérico De Bellota Torreón 36 mesi, Cecina de Leon de Castilla		
PROSCIUTTO CRUDO DI LANGHIRANO 28 mesi "Zuarina"		€ 12
MORTADELLA BOLOGNA AL PISTACCHIO		€ 10
con le scaglie di Parmigiano "36 mesi"		
BURRATA DI ANDRIA		€ 11
con i pomodorini sott'olio e le cime di rapa Agnoni		
STRUDEL DI BURRATA DI ANDRIA		€ 18
con Jamón Ibérico De Bellota Reserva Torreón 42 mesi		

	TAPAS	PORZIONE
MOZZARELLA DI BUFALA (150 GR.)		€ 6
- alla "Caprese"		€ 11
- con prosciutto crudo di Langhirano 28 mesi "Zuarina"		€ 14
- con i filetti di alici sott'olio del Mar Cantabrico "CALIBER Ø"		€ 16
ASSIETTE DI "FORMAGGI DEL GIORNO" DELLA TRADIZIONE ITALIANA E FRANCESE	€ 10	€ 15
latte ovino, vaccino e caprino; mieli e marmellate		
SELEZIONE DI SALUMI DELLA TRADIZIONE ITALIANA		€ 18
un percorso da Nord a Sud della Penisola		
GRAND ASSIETTE DI FORMAGGI E SALUMI DELLA TRADIZIONE ITALIANA E FRANCESE a mano libera del gastronomo		€ 25
SALMONE SCOZZESE AFFUMICATO "MOON LAB" TAGLIATO A TRANCETTO		€ 18
burro d'Isigny, pan brioche e cipolline all'aceto balsamico		
FILETTI DI ALICI SOTT'OLIO DEL MAR CANTABRICO "CALIBER Ø"		€ 18
alici artigianali del Cantabrico, burro "de Baratte" Demi-Sel, bruschette di pane Lariano		

## SANDWICHES & BURGER

"LA ZANZARA ROYAL BURGER" € 18
230 gr. di Scottona "The original", Cheddar cheese, Bacon, pomodoro, lattuga romana, pane al sesamo, salsa "La Zanzara"®, pommes frites
HOME MADE PASTRAMI € 14
100 % italian Brisket beef, spezie, mayo alla senape di Meaux, pane ai cereali, cetriolini Jumbo, chips di patate
CLUB SANDWICH DI ARROSTO DI TACCHINO € 13
pane bianco, tacchino marinato e arrosto al rosmarino, bacon, pomodoro, fior di latte, lattuga romana, mayo senapata, chips di patate

## INSALATE

INSALATA DI CARCIOFI ROMANESCHI, PARMIGIANO 36 MESI, ACETO INVECCHIATO € 14
melograno, dressing alla senape
CAESAR SALAD DI POLLO RUSPANTE € 12
lattuga romana, pomodorini, crostini di pane, tagliata di pollo ruspante grigliato, bacon, uova Bio, Parmigiano Reggiano, Caesar dressing
INSALATA DI QUINOA, SALMONE SCOZZESE FUMÉ, AVOCADO, UOVO 64° € 15
cappuccina, cetrioli, Quinoa, uovo Bio, dressing alla senape leggera
INSALATA DI "RINFORZO" CON IL BACCALÀ € 15
cuori di cappuccina e riccia, bocconcini di baccalà al vapore, papaccelle, cavolfiori, alici, patate, olive taggiasche

## CONTORNI

PATATE BRAVAS € 7
speziate al cajun e mayo spicy
SELEZIONE DI VERDURE A FOGLIA DELL'ORTO RIPASSATE € 6
aglio, olio evo e peperoncino
PATATE AL FORNO AL ROSMARINO € 6
patate con la buccia, aglio, rosmarino
CARCIOFO ALLA ROMANA € 6
aglio, olio, menta Romana, capperi, alici
PUNTARELLE ALLA ROMANA € 8
puntarelle "al coltello", salsa di alici
FRENCH FRIES € 6
olio di girasole, sale Maldon

## DESSERTS

TIRAMISÙ € 6
mascarpone, uovo Bio, caffè espresso, crumble di cioccolato Ebené Weiss 72%
ZABAIONE GELATO CON LE MANDORLE PRALINATE € 6
zabaione ghiacciato al Moscato, mandorle pralinate
MANDARINO, CIOCCOLATO BIANCO, SABLÉE AGLI AGRUMI € 8
bavarese di Opalys Valrhona, gel di mandarino
CREMOSO AL GIANDUIA VALRHONA € 8
frolla di cacao, caramello salato, riso soffiato e grue di cacao
PICCOLA PASTICCERIA SECCA € 6
SORBETTO DEL GIORNO € 5
TAGLIATA DI FRUTTA FRESCA ED ESOTICA € 15

